ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

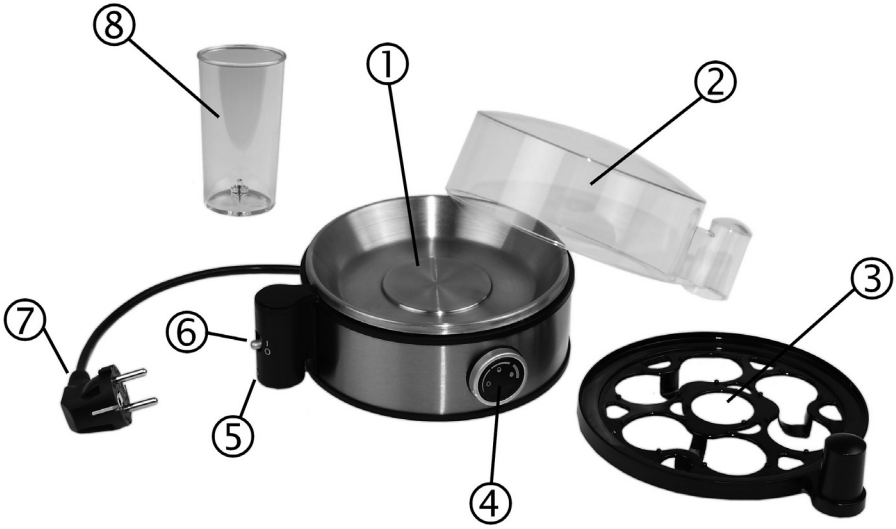
GB Instruction manual

ER 400 - ER 405/R

Eierkocher

Egg boiler

Produktbeschreibung / Product description



	D	GB
1	Edelstahl-Heizschale	Stainless steel heating bowl
2	Abdeckhaube mit Dampfaustritt	Cover with steam outlet
3	Eierträger für 1 - 7 Eier	Egg tray for 1 - 7 eggs
4	Drehwähler für zeitgesteuerte Härte-gradregulierung	Control knob for time regulated hardness setting
5	Betriebskontrolllampe	Pilot lamp
6	Schalter für Ein/Aus	ON/OFF switch
7	Netzstecker mit Kabel	Mains plug with cord
8	Messbecher mit Eipick	Measuring cup with egg piercer

D Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

Seite

Produktbeschreibung 2
Einleitung 3
- Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3
- Technische Daten 3
- Lieferumfang 4
- Verpackungsmaterial 4

Für Ihre Sicherheit 4
Vor dem ersten Gebrauch 5
Wissenswertes 5
Inbetriebnahme des Gerätes 6
- Heizschale befüllen 6
- Eierträger bestücken 6
- Härtegrad einstellen 6
- Gerät ein- bzw. ausschalten 7
- Eier entnehmen 7
- Restwasser entfernen 7

Reinigung und Pflege 8
- Gerät reinigen 8
- Gerät entkalken 8

Service und Garantie 16

GB Instruction manual 9

Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen hochwertigen Eierkocher entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung wird auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Kochen von Eiern im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen!

Nennspannung:	230 V~ 50 Hz
Nennaufnahme:	400 Watt
Anzahl Eier:	1 - 7 Eier
Zeitgesteuerte Härtegradregulierung:	6 - 19 Minuten

Lieferumfang
Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).

Verpackungsmaterial
Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Für Ihre Sicherheit

Achtung: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen.

- Verpackungsmaterialen wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie pro Kochvorgang immer eine Wassermenge von 125 ml. Gerät nicht ohne Wasser betreiben.
- Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Beachten Sie deshalb die Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr beim Berühren des Geräts durch aufsteigenden Wasserdampf oder der heißen Eier.
- Heben Sie die Abdeckhaube langsam, von sich abgewandt an und lassen Sie so den Dampf nach hinten entweichen.
- Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während es in Betrieb ist. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie die Abdeckhaube oder den Eierträger anfassen.
- Sollte sich nach dem Kochvorgang noch Restwasser in der Heizschale befinden, lassen Sie das Gerät abkühlen und entleeren Sie erst dann die Heizschale.
- Bei Überfüllung der Heizschale kann kochendes Wasser während des Betriebs herausspritzen!

- Vorsicht beim Umgang mit dem Messbecher. An der Unterseite des Messbechers befindet sich eine spitze Nadel.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche und betreiben Sie es nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Achten Sie auf ausreichenden Abstand zu Wänden und Schränken, um Schäden durch aufsteigenden Dampf zu vermeiden.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Tauchen Sie das Gerät und den Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Lassen Sie die Netzleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche herunterhängen, damit das Gerät nicht versehentlich heruntergezogen werden kann.
- Halten Sie die Netzleitung fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie die Netzleitung regelmäßig auf Beschädigungen und Alterungen. Beschädigte oder verwickelte Netzleitungen erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder die Netzleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

Wissenswertes

- Eier enthalten viel wertvolles und leicht verdauliches Eiweiß, das der Mensch zu beinahe 100 % verwerten kann. Der Eiweißgehalt im Eigelb ist dabei sogar höher als im Eiklar. Auch das enthaltene Fett ist hauptsächlich im Dotter zu finden.
- Eier enthalten außerdem die fettlöslichen Vitamine D, E, K und vor allem Vitamin A, sowie die wasserlöslichen B-Vitamine und verschiedene Mineralstoffe. Das in Verruf geratene Cholesterin ist ausschließlich im Eigelb enthalten. Cholesterin erfüllt im menschlichen Körper wichtige Aufgaben und ist unentbehrlich.
- Da bei Personen mit Diabetes oder einer Störung im Fettstoffwechsel die körpereigene Regelung des Cholesterinspiegels nicht mehr richtig funktioniert, sollten sie daher nicht mehr als drei Eier pro Woche essen.

- Zur besseren Orientierung der Verbraucher werden Eier EU-einheitlich in Güte- und Gewichtsklassen eingeteilt.
  - Güteklasse:
    - A = Haushaltsverzehr
    - B = Nahrungsmittelindustrie
  - Gewichtsklasse:
    - XL = sehr groß, 73 g und darüber
    - L = groß, 63 g bis unter 73 g
    - M = mittel, 53 g bis unter 63 g (Standard)
    - S = klein, unter 53 g
- Gekochte Eier werden je nach Kochdauer in harte, kernweiche und weiche Eier unterteilt. Hart und kernweich bezieht sich hierbei auf den Zustand des Dotters, weich auf den Zustand des Eiklars.

Inbetriebnahme des Gerätes

Achtung: Das Gerät wird während der Benutzung heiß! Beachten Sie deshalb die Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr während des Betriebes!

Heizschale befüllen

- Mitgelieferten Messbecher immer randvoll mit kaltem Wasser (**125 ml**) befüllen.
- Anschließend vorsichtig den kompletten Inhalt des Messbechers in die Heizschale füllen. Achten Sie darauf, dass kein Wasser über den Rand hinausläuft.

Eierträger bestücken

- Eierträger auf das Gerät aufsetzen. Achten Sie auf den korrekten Sitz des Eierträgers.
- Eier vor dem Bestücken auf der stumpfen Seite mit dem Eipick (am Boden des Messbechers) anstechen, um so ein Zerplatzen der Eier zu verhindern.
- Eier mit der spitzen Seite nach unten auf den Eierträger auflegen.
- Abdeckhaube auf das Gerät aufsetzen. Achten Sie auf den korrekten Sitz der Abdeckhaube und dass der Dampfaustritt auf der Oberseite der Abdeckhaube nicht verschlossen oder verdeckt ist.

Härtegrad einstellen

Das Gerät ist mit einer zeitgesteuerten Härtegradregulierung ausgestattet. Für ein perfektes Kochergebnis ist es wichtig, dass die nachfolgenden Parameter eingehalten werden:

- die Elektronik ist auf Eier der Gewichtsklasse „M“ (normales Ei) ausgelegt
- die Wassermenge muss immer 125 ml (randvoller Messbecher) betragen
- bei größeren oder kleineren Eiern muss die Elektronik entsprechend nachreguliert werden

HINWEIS: Beachten Sie, dass der Härtegrad eines Eies sehr unterschiedlich bewertet wird. Nehmen Sie die Einstellungen der Elektronik als Basis und probieren Sie selbst, bis Sie mittels der sehr variablen Einstellmöglichkeiten Ihren individuellen Härtegrad gefunden haben.

Die Härtegradregulierung ist in 3 Bereiche eingeteilt:

weiche Eier
Kochdauer 6 - 9 Minuten

kernweiche Eier
Kochdauer 9 - 14 Minuten

harte Eier
Kochdauer 14 - 19 Minuten

- Wählen Sie zuerst den gewünschten Härtegradbereich. Innerhalb des ausgesuchten Härtegradbereiches wählen Sie noch die Anzahl der Eier, die gekocht werden sollen.

HINWEIS: Möchten Sie 1 Ei kochen, wählen Sie den Anfangsbereich des jeweiligen Härtegrades. Bei 4 Eiern etwa die Mitte und bei 7 Eiern den Endbereich des jeweiligen Härtegrades.

- Drehwähler auf die gewünschte Position stellen. Die Ausbuchtung auf dem Drehwähler dient als Markierung.

Beispiel zum Kochen von weichen Eiern:

weich
1 Ei

weich
3 Eier

weich
7 Eier

Gerät ein- bzw. ausschalten

- Netzstecker in eine Steckdose stecken. Nicht benötigtes Kabel können Sie in der dafür vorgesehenen Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes verstauen.
- Durch schieben des Schalters Ein/Aus nach oben in die Position „I“ starten Sie den zeitgesteuerten Kochvorgang.
- Die Betriebskontrolllampe leuchtet auf.
- Nach Erreichen der voreingestellten Kochzeit ertönt ein Signalton bis das Gerät ausgeschaltet wird.
- Zum Ausschalten des Gerätes den Schalter Ein/Aus nach unten in die Position „o“ schieben.
- Die Betriebskontrolllampe erlischt.
- Nach Beendung des Kochvorganges immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Eier entnehmen

HINWEIS: Benutzen Sie bei der Entnahme der Eier z. B. einen Topflappen, um Ihre Hände vor heißem Dampf zu schützen.

- Heben Sie die Abdeckhaube langsam, von sich abgewandt, an und lassen Sie so den Dampf nach hinten entweichen. Achten Sie auch auf Kondenswasser, das sich auf der Innenseite der Abdeckhaube angesammelt hat.
- Entnehmen Sie vorsichtig die einzelnen Eier oder den kompletten Eierträger mit Inhalt.
- Anschließend Eier mit kaltem Wasser abschrecken, um so ein Nachgaren zu verhindern.

Restwasser entfernen

- Nach Abkühlung des Gerätes immer das restliche Wasser aus der Heizschale entfernen.

Reinigung und Pflege

Achtung: Vor der Reinigung oder Entkalkung immer den Netzstecker ziehen! Gerät vor der Reinigung oder Entkalkung abkühlen lassen! Gerät und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!

Gerät reinigen

- Gerät mit einem feuchten Tuch säubern und nachtrocknen.
- Reinigen Sie die Abdeckhaube, den Eierträger und Messbecher in heißem Wasser mit etwas Spülmittel. Vor erneuter Benutzung müssen alle Teile komplett trocken sein.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

Gerät entkalken

Das Gerät sollte in regelmäßigen Abständen entkalkt werden. Ablagerung von Kalk führt zu Energieverlust und kann unter bestimmten Umständen die Lebensdauer des Gerätes beeinflussen. Die Stärke der Kalkablagerung hängt von der Wasserhärte ab.

- Bei nicht so starken Verkalkungen befeuchten Sie ein Tuch mit etwas Essig und wischen damit die verkalkten Stellen in der Heizschale ab.
- Bei hartnäckigen Verkalkungen gießen Sie mit Wasser verdünnten Essig direkt in die Heizschale und lassen das Gerät einige Zeit stehen, bis sich die Verkalkung ablöst. Wischen Sie anschließend gründlich nach und trocknen Sie das Gerät gründlich ab.
- Den Eierkocher während des Entkalkungsvorganges nicht Erhitzen.

HINWEIS: Für Schäden, die durch Nichtbeachtung der vorstehenden Entkalkungsanweisung entstehen, besteht kein Garantieanspruch.

GB Instruction manual

Contents

Page

Product description 2
Introduction 9
- Intended use 9
- Technical data 9
- Scope of supply 9
- Packing material 10

For your safety 10
Prior to initial use 11
Interesting facts 11
Operating the appliance 12
- Filling the heating bowl 12
- Filling the egg tray 12
- Setting the degree of hardness 12
- Switching the appliance on and off 13
- Taking the eggs out 13
- Disposal of remaining water 13

Cleaning and maintenance 14
- Cleaning the appliance 14
- Descaling the appliance 14

Introduction

We are pleased you decided in favour of this premium egg boiler and would like to thank you for your confidence. Its easy operation will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed for boiling eggs (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Nominal voltage:	230 V~ 50 Hz
Nominal power:	400 W
Quantity of eggs:	1 - 7 eggs
Time regulated hardness setting:	6 - 19 minutes

Scope of supply
Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components (see product description page 2) immediately after unpacking.

Packing material
Do not simply throw the packing material away but recycle it.
Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also plastic packing material and foils should be put into the intended collecting basins.

In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

For your safety

Warning: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries.

- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Use 125 ml of water for each boiling process. Do not operate the boiler without water.
- During operation, the appliance is getting hot. Mind the hazard of burns when touching the appliance or the hot eggs and mind the hazard of scalding by hot steam.
- Lift the cover slowly, turned away from you, and let the steam escape to the back.
- Do not bend over the appliance during operation. Always use oven gloves when handling the cover or the egg tray.
- In case there is some residual water left in the heating bowl, let the appliance cool down before draining it.
- Overfilling the heating bowl might cause boiling water to splash out during operation!
- Attention when handling the measuring cup. There is a pointed needle at its underside.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Place the appliance on a stable and even surface and do not operate it in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Mind to keep a sufficient distance to walls and cupboards in order to avoid damage caused by the rising steam.

- Prior to each use, check the appliance and the accessories for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- Never immerse the appliance and the plug in water for cleaning.
- Pull the mains plug after each use. Never let the cable hang down over the edge of the work surface so that the appliance cannot be pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- For disconnecting the appliance from the mains, only pull the plug and never the cord.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of this instruction manual will void all warranty claims.

Prior to initial use

For a start, please clean the appliance as well as all accessories. For more detailed information please refer to “Cleaning and maintenance”.

Interesting facts

- Eggs store a significant amount of valuable proteins, which are easy to digest and can be exploited by humans for almost 100 %. The egg yolk even contains more protein than the egg white and also the fat is mainly in the yolk.
- Eggs furthermore contain the fat-soluble vitamins D, E, K and particularly vitamin A; also the water-soluble B-vitamins and various mineral nutrients. The discredited cholesterol is only stored in the yolk; cholesterol performs important tasks in the human body and is therefore essential.
- As persons with diabetes or with a lipo-metabolic disorder have endogenous problems to self-regulate their cholesterol level, they should not eat more than 3 eggs per week.
- To give a better orientation for consumers, eggs are classified in EU-standardized quality and size classes.
  - Quality class:
    - A = domestic consumption
    - B = food industry
  - Weight class:
    - XL = very large, 73 g and more
    - L = large, 63 g to 73 g
    - M = medium, 53 g to 63 g (standard)
    - S = small, 53 g and less
- Boiled eggs are classified – depending on the boiling time – in hard boiled, core-soft boiled and soft boiled eggs. ‘Hard‘ and ‘core-soft’ refer to the state of the yolk, whereas ‘soft’ refers to the state of the egg white.

Operating the appliance

Attention: During operation ,the appliance is getting hot. Mind the hazard of burns when touching the appliance or the hot eggs and mind the hazard of scalding by the hot steam escaping!

Filling the heating bowl

- Fill the included measuring cup with cold water, always full to the brim (**125 ml**).
- Then carefully pour the complete contents of the cup into the heating bowl. Mind that no water spills over the rim.

Filling the egg tray

- Place the egg tray on the appliance. See to a correct fitting of the egg tray.
- Before placing the eggs, pierce them at their dull end with the egg piercer (at the underside of the measuring cup) in order to prevent the eggs from bursting.
- Place the eggs on the egg tray with the pierced dull end to the top.
- Put the cover on the appliance. Mind the correct fitting of the cover and see to it that the steam outlet on the top of the cover is not blocked or covered.

Setting the degree of hardness

The appliance features a time regulated hardness control. For perfect boiling results it is imperative to stick to the following parameters:

- the electronic control is based on eggs of weight class 'M' (standard egg)
- the water volume must always be 125 ml (measuring cup full to the brim)
- when using bigger or smaller eggs, the electronic control must be adjusted correspondingly

NOTE: Mind that the degree of hardness of an egg is rated very differently. Thus, take the settings of the electronic control as a basis and try out by your own. The very variable setting possibilities will enable you to find your individually preferred degree of hardness.

The regulation of the degree of hardness is divided into 3 sections:

soft boiled eggs
boiling time 6 - 9 minutes

core-soft boiled eggs
boiling time 9 - 14 minutes

hard boiled eggs
boiling time 14 – 19 minutes

- First ,select the desired degree of hardness. Within this selected range also set the amount of eggs to be boiled.

NOTE: For cooking 1 egg, select the start section of the respective hardness degree. For 4 eggs select the middle and for 7 eggs the end section of the respective hardness degree.

- Set the control knob to the desired position. The bulge on the knob serves as a mark.

Example for the cooking of soft boiled eggs:

soft boiled
1 egg

soft boiled
3 eggs

soft boiled
7 eggs

Switching the appliance on and off

- Connect the mains plug to the socket. Any cord length not needed can be stored in the cord storage at the bottom of the unit.
- Sliding the ON/OFF switch upwards to position 'I' makes the time regulated cooking process to start.
- The pilot lamp lights.
- Once the set boiling time has been reached, there is an acoustic signal sounding until the appliance is switched off.
- For switching the appliance off slide the ON/OFF switch downward to 'o' position.
- The pilot lamp goes out.
- Always disconnect the unit from the mains once the boiling process has finished.

Taking the eggs out

NOTE: For taking the eggs out always use e. g. oven gloves to protect your hands from the hot steam.

- Cautiously lift the cover, turned away from you, and let the steam escape to the back. Also watch the condense water which was collected inside of the cover.
- Take out the eggs carefully, either each egg separately or the complete egg tray with all the boiled eggs in one.
- Afterwards put the eggs under or in cold water in order to avoid any post-boiling.

Disposal of remaining water

After the appliance has cooled down dispose the remaining water from the heating bowl.

Cleaning and maintenance

Attention: Always unplug the appliance before cleaning and decalcification! Always let the appliance cool down before cleaning or decalcification! Never immerse the appliance and the plug in water or clean them under running water!

Cleaning the appliance

- Clean the appliance with a damp tissue and wipe it dry.
- Clean the cover, the egg tray and the measuring cup in hot water with some dishwashing detergent. Before the next use, all parts must be completely dry.
- **Do not use any abrasives or solvents!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning!**

Descaling the appliance

We recommend decalcifying the appliance in regular intervals. Limescale leads to a loss of energy and might, under particular circumstances, even affect the lifespan of the unit. The intensity of limescale depends on the water hardness degree.

- Slight scale deposits in the heating bowl may be removed by wiping it with a cloth moistened with some vinegar essence.
- In case of more stubborn scale deposits pour some vinegar thinned with water directly into the heating bowl and let it rest for a while until the scale comes off. Then wipe out the bowl thoroughly and dry it afterwards.
- Do not heat the appliance during the descaling process.

NOTE: Damages caused by non-observance of our decaling directives are not covered by warranty.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851 5758-32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Telefon 09851 5758-0
Fax 09851 5758-59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de

Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Ro-09/13